## VSTUPNÍ ČÁST

#### Název modulu

Odborná příprava ke zpracování Samostatné odborné práce - zaměření Číšník-servírka

#### Kód modulu

65-m-3/AC36

#### Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

#### Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

### Využitelnost vzdělávacího modulu

#### Kategorie dosaženého vzdělání

H (EQF úroveň 3)

#### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

#### Komplexní úloha

Praktické sestavení slavnostního menu

Příprava, sestavení a založení tabule pro 6 osob dle zadané příležitosti

#### Obory vzdělání - poznámky

65-51-H/01 Kuchař - číšník

#### Délka modulu (počet hodin)

12

#### Poznámka k délce modulu

#### Platnost modulu od

30. 04. 2020

#### Platnost modulu do

#### Vstupní předpoklady

Absolvování I.- III. ročníku učebního oboru

Kuchař-číšník

## JÁDRO MODULU

#### Charakteristika modulu

Modul se věnuje činnostem směřujícím k přípravě žáka na praktickou závěrečnou zkoušku. Jeho cílem je procvičit a upevnit dovednosti a znalosti spojené s vypracováním Samostatné odborné práce.

Po ukončení modulu budou žáci připraveni teoreticky i prakticky zajistit slavnostní hostinu se všemi písemnými náležitostmi včetně tvorby slavnostního menu, párování vhodných pokrmů a nápojů, servisu pokrmů a nápojů. Důraz je kladen na vyhledávání informací, jejich třídění, písemné zpracování a odborné dovednosti, které žák uplatní při zpracování Samostatné odborné práce potřebné pro praktickou závěrečnou zkoušku.

#### Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení s vazbou na RVP 65-51-H/01 Kuchař-číšník

* ovládat techniku odbytu

Žák:

* zvolí vhodné podtéma pro vypracování
* charakterizuje vylosovanou příležitost s ohledem na využití v gastronomii
* zpracuje písemnou objednávku a následně její potvrzení
* sestaví slavnostní menu v souladu s vybraným podtématem
* zpracuje žádanku na inventář dle použitého materiálu
* zakreslí a popíše slavnostní tabuli se zasedacím pořádkem a rozmístněním výzdoby
* provede nákres založení kuvéru pro 1 osobu
* popíše charakteristiku a servis pokrmů a nápojů s ohledem na vybraný způsob obsluhy
* zpracuje časový harmonogram a závěrečné vyúčtování slavnostní hostiny
* přeloží cizojazyčnou část do zvoleného jazyka

#### Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

**Teoretická část**

* písemná objednávka a její potvrzení dle zásad obchodní korespondence
* slavnostní menu – dodržení zásad při tvorbě s využitím gastronomických pravidel
* soupis (žádanka) inventáře potřebného pro servis a konzumaci zvolených pokrmů a nápojů
* nákres založení inventáře pro 1 hosta včetně popisu
* pravidla zasedacího pořádku u slavnostní tabule
* pravidla výzdoby, dekorační prvky
* charakteristika a postup servisu zvolených pokrmů a nápojů
* časový harmonogram a vyúčtování akce s přihlédnutím k povinným náležitostem menu
* překlad vybraných pasáží do zvoleného cizího jazyka

**Praktická část**

* nácvik sestavení menu pro danou příležitost
* nácvik sestavení slavnostní tabule dle zadání včetně soupisu požadovaného inventáře a její obhajoba

#### Učební činnosti žáků a strategie výuky

**Teoretická část**- odborný výklad je doplněn vhodnou literaturou či prezentací na dataprojektoru nebo PC

**Praktická čás**t – probíhá v pracovním prostředí cvičné školní restaurace nebo odborné učebny, případně na pracovišti smluvního partnera formou skupinové výuky s názornými ukázkami

Žák:

* pozorně sleduje výklad učitele, zapisuje si poznámky
* pracuje se získanými informacemi samostatně, třídí je a vyhodnocuje
* zhodnocuje teoretické znalosti v praktických činnostech
* zhotoví písemné dokumenty spojené s objednávkou akce a potvrzením objednávky
* sestaví slavnostní menu ke zvolené příležitosti
* vyhotoví soupis dle jednotlivých druhů inventáře jako podklad pro žádanku na inventář
* elektronicky zakreslí a popíše nákres tabule se zasedacím pořádkem; také nákres prostření kuvéru pro 1 osobu
* stručně popíše charakteristiku podávaných pokrmů a nápojů
* podrobně popíše servis podávaných pokrmů a nápojů zvoleným způsobem obsluhy ve správné časové posloupnosti
* vypracuje časový harmonogram akce
* provede závěrečné vyúčtování akce se všemi náležitostmi
* zhotoví překlad menu a stručně popíše servis podávaných pokrmů a nápojů do zvoleného cizího jazyka

#### Zařazení do učebního plánu, ročník

65-51-H/01 Kuchař - číšník

3. ročník

## VÝSTUPNÍ ČÁST

#### Způsob ověřování dosažených výsledků

Výsledky žáka budou ověřovány ústním zkoušením a praktickým předvedením.

Ověřované okruhy:

* písemná objednávka a potvrzení objednávky s požadovanými náležitostmi
* slavnostní menu
* žádanka na inventář
* nákres a popis slavnostní tabule
* zasedací pořádek
* založení slavnostní tabule, kuvéru
* správná posloupnost servisu pokrmů a nápojů
* časový harmonogram a závěrečné vyúčtování akce
* zhotovený překlad menu do zvoleného cizího jazyka a stručný popis servisu podávaných pokrmů a nápojů

#### Kritéria hodnocení

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

* žák je povinen splnit 75% docházky do výuky
* 2x ústní zkoušení za dobu realizace modulu

U ústního zkoušení jsou hodnoceny odborné znalosti a vědomosti, vztahy mezi probranými tématy, obsahová a věcná správnost odpovědí včetně používání odborné terminologie, vyjadřovací schopnosti a samostatný projev žáka (kultivovanost projevu).

U praktického zkoušení je hodnocena úroveň sestavení menu s ohledem ke zvolené příležitosti, dodržování gastronomických pravidel a odborná správnost, dále postup prací při sestavování slavnostní tabule dle vytvořeného menu, znalost inventáře, estetická úroveň, příprava a úklid pracoviště, dodržování BOZP, hygienických předpisů a organizace práce.

Bodové hodnocení žáka:

* 100 – 86 %         výborný
* 85 – 70 %         chvalitebný
* 69 – 50 %         dobrý
* 49 -  31 %         dostatečný
* 30 % a méně     nedostatečný

#### Doporučená literatura

SALAČ G.: Stolničení. Praha: Fortuna, r. 2006, IBSN 80-7168-752-9

BUREŠOVÁ P., ZIMÁKOVÁ B.: Gastronomické služby-servis. Praha: Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s.r.o., r.2010, ISBN 978-80-87411-06-3

RUNŠTUK J. a kolektiv: Receptury teplých pokrmů. Hradec Králové:  R plus, r. 2001, ISBN 80-902492-3-X

#### Poznámky

#### Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Vladimíra Hlaváčková. [Creative Commons CC BY SA 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.cs) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.